



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYELİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
250 gr taze fasulye
2 adet domates
1 baş soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
3,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Fasulyelerin kılçıkları alınır ve 2 santim boyunda doğranır. İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir rende domates katılır. Sonra fasulye ve 1 su bardağı kadar su eklenir. Fasulye yumuşayana kadar pişirilir. Üzerine yıkanmış bulgur, tuz ve kalan su konur, kapak kapatılır. 12 dakika sonra ateşten alınır. Yarım saat dinlendirildikten sonra servise sunulabilir.